CE

Bartscher

Basic Steam Easy+

BS 5230+ / 116.812

BS 6110+ / 116.816

BS 10110+ / 116.820

Comfort Steam

CS 5230 / 116.412

CS 4110 / 116.414

CS 6110 / 116.416

V1/0311

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit **4**
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Bedienung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers 7
4.2 Technische Angaben 8-9

5. Installation und Bedienung **10**
5.1 Sicherheitshinweise 10
5.2 Installation des Gerätes 11-13
5.3 Bedienung 13-26
5.4 Garungsarten 27-30
5.5 Gartabellen 31-36

6. Reinigung und Wartung **37**
6.1 Sicherheitshinweise 37
6.2 Reinigung 37
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 37

7. Entsorgung **38**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-Vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer** ist **ausschließlich** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

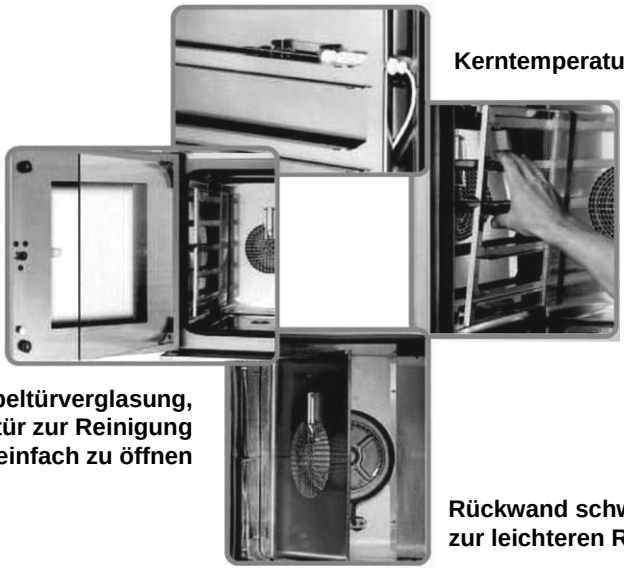
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Knebel-Bedienung oder elektronische Steuerung mit 20 Programmen programmierbar, je Programm 6 Einstellungen
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimale Garergebnisse
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Garraumbeleuchtung
- praktischer GN-Quereinschub (Geräte für 5 x 2/3 mit Längseinschub)
- zusätzliche LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- Kerntemperaturfühler
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar
- Rückwand schwenkbar zur leichteren Reinigung
- Wasseranschluss 3/4 Zoll
- leicht verständliche Symbole für einfache Bedienung



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Kombidämpfer Basic Steam Easy+		
Modell:	**BS 5230**	**BS 6110**	**BS 10110**
Artikel-Nr.:	**116.812**	**116.816**	**116.820**
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 6 x 1/1 GN oder 6 x 600 x 400 Bleche	bis zu 10 x 1/1 GN oder 10 x 600 x 400 Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	75 mm		
Temperaturbereich:	0°– 270℃		
Zeiteinstellung:	bis 9 Stunden 59 Minuten		
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V	13,7 k W / 3 NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“		
Wasserdruck:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Abmessungen (B x T x H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
Gewicht:	50 kg	70 kg	110 kg

Bezeichnung	Kombidämpfer Comfort Steam		
Modell:	**CS 5230**	**CS 4110**	**CS 6110**
Artikel-Nr.:	**116.412**	**116.414**	**116.416**
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 4 x 1/1 GN oder 4 x 600 x 400 Bleche	bis zu 6 x 1/1 GN oder 6 x 600 x 400 Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	75 mm		
Temperaturbereich:	0°– 270℃		
Zeiteinstellung:	bis 9 Stunden 59 Minuten		
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V	6,8 k W / 3 NAC 400 V	9,2 k W / 3 NAC 400 V
Wasseranschluss:	3/4“		
Wasserdruck:	min. 2 bar, max. 3 bar		
Abmessungen (B x T x H mm):	635 x 770 x 685	965 x 830 x 6100	965 x 830 x 770
Gewicht:	50 kg	60 kg	70 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Druckminderer

für Heißluftöfen und Kombidämpfer

Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4 “
voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar,
Eingangsdruck max. 16 bar
max. Betriebstemperatur 65 ℃

Best.- Nr. 533.051

Untergestell für 6er und 10er Kombidämpfer

Edelstahl
Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
Abmessungen: B 975 x T 700 x H 741 mm
Gewicht: 19,2 kg

Best.- Nr. 115.067

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Installation des Gerätes

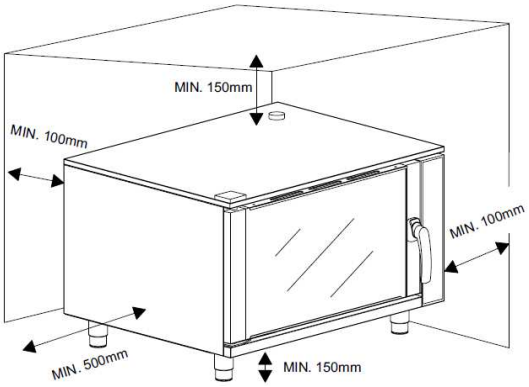
ACHTUNG!

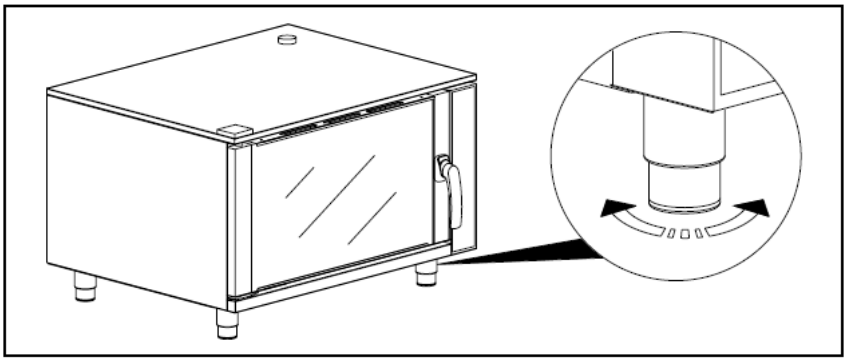
Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen <u>nur</u> von qualifiziertem Personal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf. Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube, die die Dämpfe aus dem Raum heraus nach außen leiten kann.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Wände oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen.

- Einen Abstand von mindestens **300 mm** von der Decke einhalten, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.
- Um die Installierung und die Wartungsarbeiten zu ermöglichen, muss ein Abstand von mindestens **500 mm** (siehe Abb. rechts) zwischen der linken Seitenwand des Gerätes und der Wand oder angrenzenden Geräten eingehalten werden.
- Halten Sie einen Mindestanstand von **100 mm** zur Wand oder anderen Gegenständen rechts und hinten sowie **150 mm** oben ein.





- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße, wie auf der Abbildung oben gezeigt, vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktionstüchtigkeit des Gerätes beeinträchtigen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht zum Einbau oder für eine Reihenaufstellung geeignet!

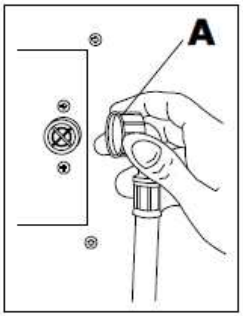
Anschließen

Elektroanschluss

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- In bestimmten Fällen Gerät an ein Potentialausgleichssystem anschließen, dort sind die geltenden Richtlinien maßgebend.

Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den Wasserdruckschlauch an das Anschlussstück (3/4" G) des Gerätes durch Einschrauben des Stutzens anschließen (**A** - Abb. rechts). Das andere Ende des Wasserrohres an das Kaltwassernetz anschließen und einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn zwischenschalten.
- Für eine einwandfreie Funktionsweise des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen in der Garkammer Trinkwasser mit einer Härte von **nicht mehr als 7°dH** zur Verfügung stehen. Bei Wasserhärte **höher als** 7**°dH muss** eine Wasser-Enthärtungsanlage installiert werden.



HINWEIS!
Der Fließdruck sollte 2-3 bar betragen. Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat in der Garkammer: Im Falle einer Überhitzung der Garkammer spricht dieser an und unterbricht die Stromzufuhr zu den Heizwiderständen.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Ofens beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

Für die Elektronik ist eine **Sicherung 250 V – 200 mA** eingesetzt.

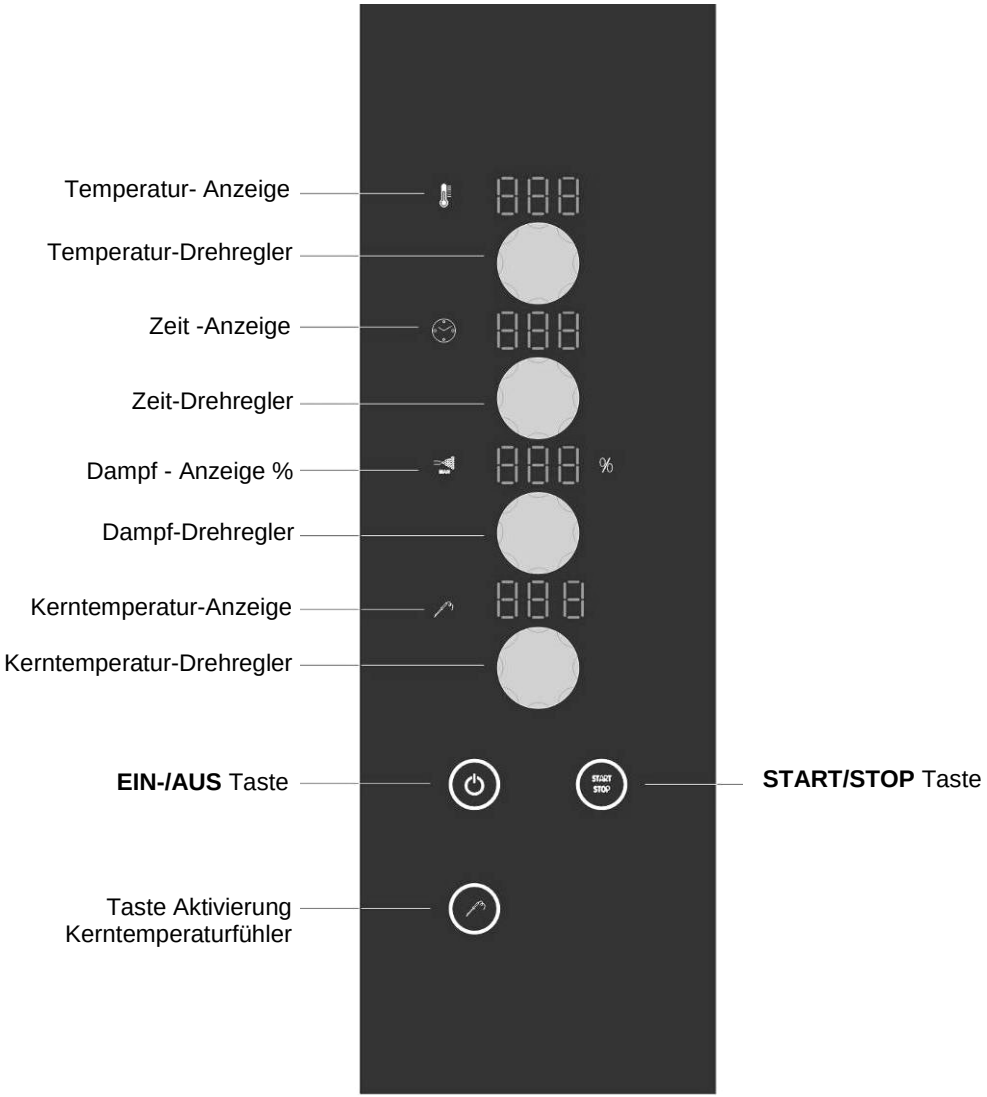
5.3 Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch (s. **6.2 Reinigung**).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Wasserversorgung.
- Stellen Sie die gewünschten Speisen in den geeigneten GN-Behältern in den Garraum und nehmen Sie das Gerät laut folgenden Anweisungen in Betrieb.

Kombidämpfer Basic Steam Easy+

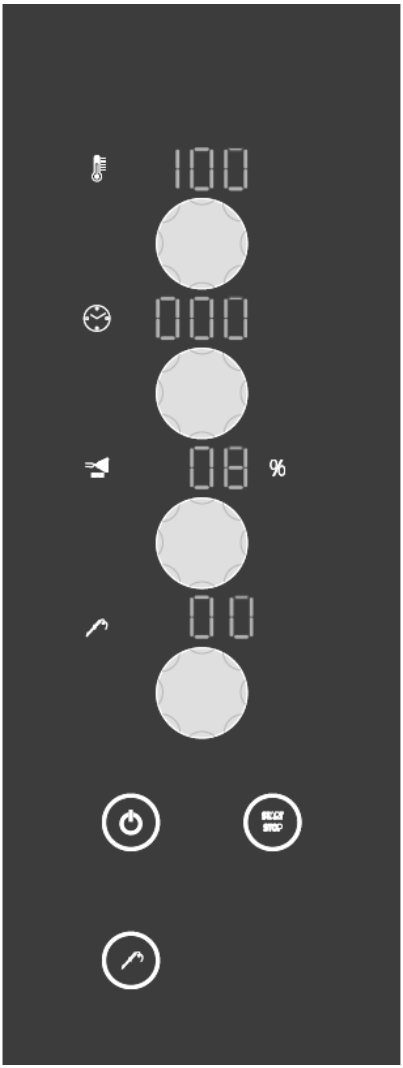
BS 5230 / 116.812 **BS 6110 / 116.816** **BS 10110 / 116.820**

Bedienblende



Funktionen der Tasten und Drehregler

EIN-/AUS Taste



Wenn das Gerät mit Spannung versorgt wird, zeigt das Display für einige Sekunden die Aufschrift der Software an. Dann geht das Gerät in den **AUS-Modus** und auf der Bedienblende leuchtet die **EIN-/AUS** Taste auf und das Gerät bleibt bis zur weiteren Einstellungen in Warteposition.

Wenn man die **EIN-/AUS** Taste drückt, schaltet das Gerät ein und sämtliche Display-Anzeigen leuchten auf. In den Anzeigen erscheinen folgende Grundeinstellungen:

Temperatur-Grundeinstellung	**100 ℃**
Zeit-Grundeinstellung	**000**
Dampf-Grundeinstellung	**00 %**

Nun können durch Drücken und Drehen des Drehreglers die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden.

Stellen Sie die gewünschte **Temperatur** mit dem Temperatur- Drehregler ein, die Temperatur-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an.

Stellen Sie die benötigte **Zeit** mit dem Zeit-Drehregler ein. Die Zeit-Anzeige blinkt für 15 Sekunden. Sollte in dieser Zeit keine weitere Einstellung erfolgen, wird der eingegebene Wert angenommen.

Weiter kann die **Dampfstärke** eingestellt werden. Nach Eingabe des gewünschten Wertes blinkt die Dampf-Anzeige für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an, wenn keine weitere Einstellung folgt.

Sollte vor Ablauf der 15 Sekunden eine weitere Einstellung durch Drücken und Drehen eines der Drehregler vorgenommen werden, übernimmt das Gerät die vorher eingestellten Werte sofort.

Sollte sich das Gerät im **STOP-Modus** befinden und für 15 Minuten kein Vorgang durchgeführt werden, schaltet das Gerät automatisch ab, so als hätte man die Taste **EIN-/AUS** gedrückt.

Die Taste **EIN-/AUS** ist während der Garzeit nicht aktiv, damit sie aktiviert wird, muss man vorher die Taste **START/STOP** drücken. Wenn das Gerät über die Taste **EIN-/AUS** ausgeschaltet wird oder am Ende der Garzeit, bleiben die zuletzt eingestellten Parameter für 5 Minuten gespeichert.

Nach Ablauf der 5 Minuten nach dem Abschalten geht das Gerät in die Startphase zurück und die Werte der einzelnen Parameter in die Grundeinstellung.

START/STOP Taste

Durch Drücken der Taste **START/STOP** wird die Garzeit gestartet, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

Die **Temperatur-Anzeige** geht von der Anzeige der eingestellten Temperatur auf die Anzeige der Temperatur im Garraum über und die entsprechende LED-Leuchte leuchtet solange auf , bis der eingegebene Wert erreicht ist, sie schaltet ab, wenn der eingegebene Wert überschritten ist und wieder ein, wenn dieser unterschritten wird.

Die **Zeit-Anzeige** geht von der eingestellten Zeit zur abnehmenden Zeit über und die entsprechende LED-Leuchte blinkt, nach Ablauf der Zeit leuchtet sie durchgehend.

Die **Dampf-Anzeige** bleibt durchgehend mit dem eingestellten Wert aufgeleuchtet und die entsprechende LED-Leuchte leuchtet auf, wenn die Dampfeinspritzung startet.

Wenn man die Taste **START/STOP** während der Garzeit drückt, wird der Garvorgang unterbrochen. Sämtliche eingestellten Parameter bleiben beibehalten. Die Garzeit startet erneut ab der unterbrochenen Zeit. Wenn man erneut die Taste **START/STOP** drückt, wird der Garvorgang wieder aufgenommen und die eingestellten Parameter (eventuell abgeändert) bleiben beibehalten.

Nach Ablauf des Garvorganges ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Tür ein Signal und das Gerät geht in den **AUS-Modus** über.

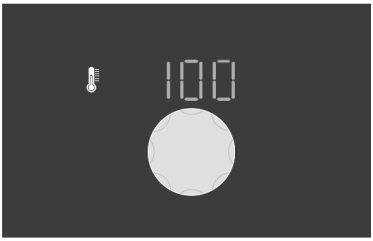
Das Öffnen der Tür während des Betriebes gleicht dem Druck der **START/STOP** Taste. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

Temperatur-Drehregler

Einstellbar von **0 °C** bis **270 °C**

Grundeinstellung für Temperatur: **100 °C**

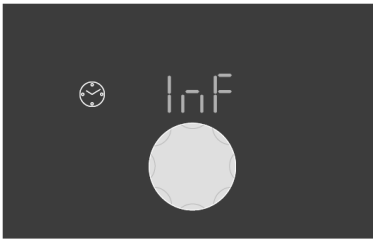
Während eines Garzyklus können die eingegebenen Werte durch Drücken und Drehen des Temperatur-Drehreglers geändert werden.



Zeit-Drehregler

Einstellbar von **0.00** bis **9.59**

Grundeinstellung Zeit: **000**



Zu Beginn der Eingabe den Zeit-Drehregler drücken und durch Drehen den Wert der Garzeit in Stunden und Minuten auswählen.

Wird die Zeit **9.59** überschritten, öffnet sich der unendliche Garmodus, und in der Zeit-Anzeige erscheint **„InF“**. In dieser Phase arbeitet das Gerät auf unbestimmte Zeit.

Umgekehrt, wenn man die Zeit ab unendlichem Garmodus senkt, kommt man auf die Minimalzeit zurück.

Vorwärmen

Durch Drücken und Drehen des Zeit- Drehreglers gegen den Uhrzeigersinn unter **0.00** wird die Vorwärmfunktion aktiviert. Anstelle der Zeit wird in der Zeit-Anzeige die Nachricht **„PRE“** erscheinen.

Wenn man den Garvorgang über die Taste **START/STOP** aktiviert, startet der Gerätebetrieb.

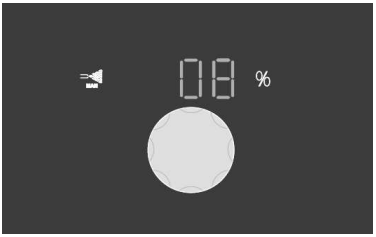
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt solange ein Signal, bis die Tür des Gerätes geöffnet wird. Die Daten werden auf null gestellt und der Benutzer ist in der Startphase der Dateneingabe.

Wenn man den Zeit-Drehregler drückt und im Uhrzeigersinn dreht, wird die Zeit-Anzeige auf **000** gestellt, das Vorwärmen wird deaktiviert.

Dampf-Drehregler

Einstellbar von **0** bis **99**

Grundeinstellung für Dampf: **00**



In der Dampf-Anzeige blinkt der Grund-einstellungswert **00**.

Durch Drücken und Drehen des Dampf-Drehreglers geben Sie den gewünschten Wert ein.

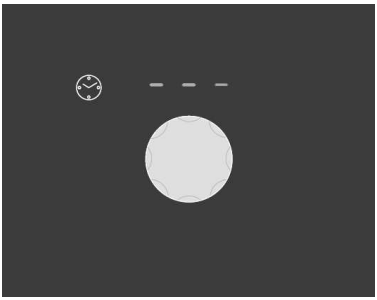
Kerntemperatur-Drehregler / Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler

Einstellbar von **0 ℃** bis **99 ℃**

Grundeinstellung für Kerntemperatur: **0 ℃**

Wenn man die Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler betätigt, leuchtet die LED-Leuchte ununterbrochen.

Die Zeit-Anzeige ändert sich von 3-stellig **„000“** auf 2-stellig **„00“**.



Die Funktion Garen auf Zeit wird ausgeschlossen und die entsprechende Anzeige zeigt drei Striche an (---).

Den Kerntemperatur-Drehregler drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die benötigte Kerntemperatur eingestellt ist.

In der Zeit-Anzeige erscheint die Zeit , die seit Start des Garvorganges abgelaufen ist.

Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur verhält sich das Gerät, als ob im Zeitmodus der Timer **„0“** erreicht.

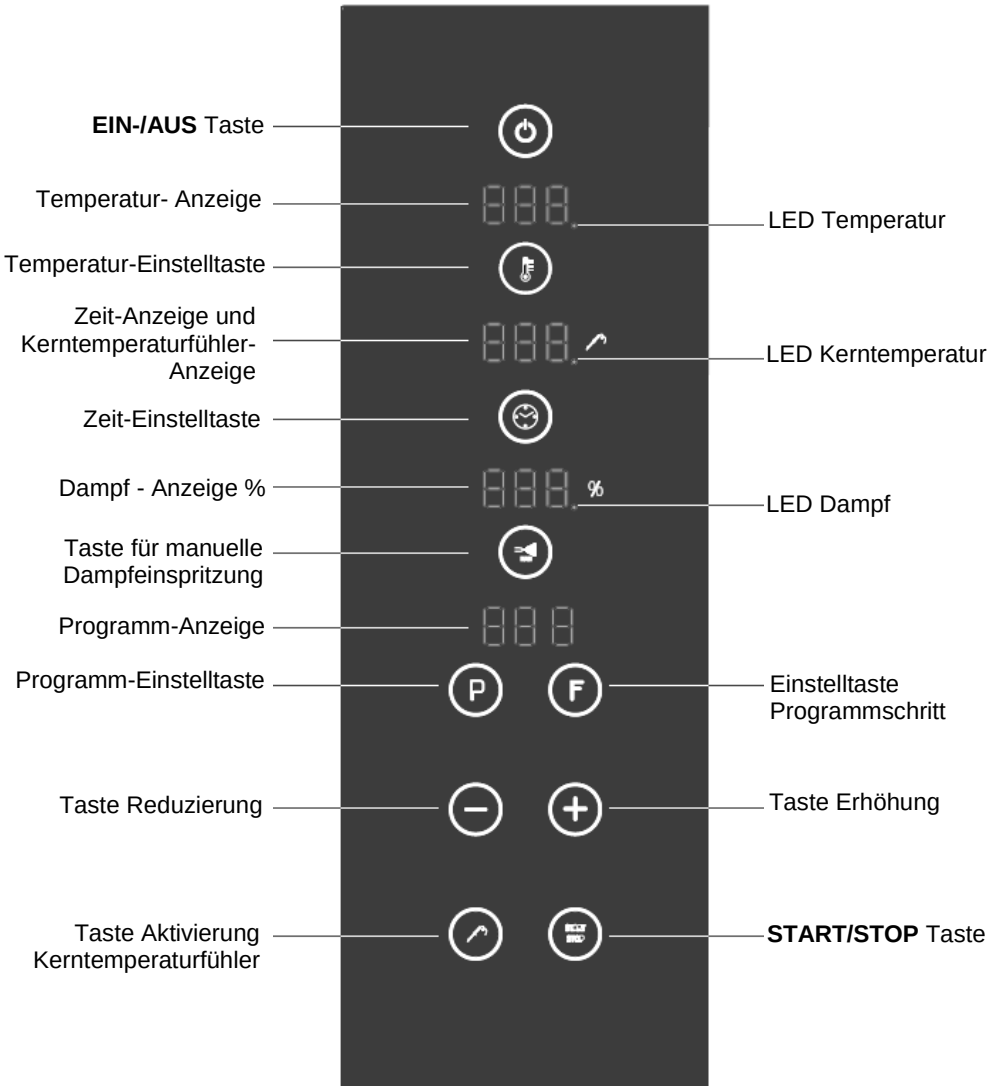
Nach dem Betrieb

- Drücken Sie die Taste **EIN-/AUS**, um das Gerät auszuschalten.
- Schließen Sie die Wasserversorgungshähne.
- Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter ab.

Kombidämpfer Comfort Steam

CS 5230 / 116.412 **CS 4110 / 116.414** **CS 6110 / 116.416**

Bedienblende digital



Funktionen der Tasten

EIN-/AUS Taste

Wenn das Gerät mit Spannung versorgt wird, zeigt das Display für einige Sekunden die Aufschrift der Software an. Dann geht das Gerät in den **AUS-Modus** und auf der Bedienblende leuchtet die **EIN-/AUS** Taste auf und das Gerät bleibt bis zur weiteren Einstellungen in Warteposition.

Wenn man die **EIN-/AUS** Taste drückt, schaltet das Gerät ein und sämtliche Display-Anzeigen leuchten auf. Die Temperatur-Anzeige blinkt. In den Anzeigen erscheinen folgende Grundeinstellungen:

Temperatur-Grundeinstellung	**100 °C**
Zeit-Grundeinstellung	**000**
Dampf-Grundeinstellung	**00 %**
Programm-Grundeinstellung	**MA**

(**MA** – manueller Betrieb des Gerätes)

Nun können die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden.

Stellen Sie die gewünschte **Temperatur** mit den Tasten **„-“** oder **„+“** ein, die Temperatur-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an. Dieser Wert wird in der Temperatur-Anzeige angezeigt.

Die Zeit-Anzeige blinkt.

Die benötigte **Garzeit** kann mit den Tasten **„-“** oder **„+“** eingestellt werden. Die Zeit-Anzeige blinkt für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an. Dieser Wert wird in der Zeit-Anzeige angezeigt.

Die Dampf-Anzeige blinkt.

Jetzt kann die **Dampfstärke** mit den Tasten **„-“** oder **„+“** eingestellt werden. Nach Eingabe des gewünschten Wertes blinkt die Dampf-Anzeige für 15 Sekunden und nimmt dann den eingegebenen Wert an, wenn keine weitere Einstellung folgt.

HINWEIS!

Sollte vor Ablauf der 15 Sekunden eine weitere Einstellung durch Drücken einer der Einstelltasten vorgenommen werden, übernimmt das Gerät die vorher eingestellten Werte sofort.

Die Einstellungen der Werte sind abgeschlossen, die vorgenommenen Einstellungen erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.

Die Programm-Anzeige bleibt in Position **MA** und blinkt nicht, es sei denn man drückt die Programm-Einstelltaste **P,** um in die Programmierung zu gelangen.

Während des Garvorganges können die eingestellten Parameter durch Drücken der entsprechenden Einstelltasten (Temperatur-, Zeit-, Dampf-) und anschließend der Tasten **„-“** oder **„+“** geändert werden. Zur Bestätigung der geänderten Werte die entsprechende Einstelltaste drücken oder 15 Sekunden warten, bis der geänderte Wert angenommen wird.

Sollte sich das Gerät im **STOPP-Modus** befinden und für 15 Minuten kein Vorgang durchgeführt werden, schaltet das Gerät automatisch ab, so als hätte man die Taste **EIN-/AUS** gedrückt.

Die Taste **EIN-/AUS** ist während der Garzeit nicht aktiv, damit sie aktiviert wird, muss man vorher die Taste **START/STOP** drücken. Wenn das Gerät über die Taste **EIN-/AUS** ausgeschaltet wird (oder am Ende der Garzeit), bleiben die zuletzt eingestellten Parameter für 5 Minuten gespeichert.

Nach Ablauf der 5 Minuten nach dem Abschalten geht das Gerät in die Startphase zurück und beim Einschalten auf die Funktion **MA** (manuell).

START/STOP Taste

Durch Drücken der Taste **START/STOP** wird die Garzeit gestartet, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

Die **Temperatur-Anzeige** geht von der Anzeige der eingestellten Temperatur auf die Anzeige der Temperatur im Garraum über und die entsprechende LED leuchtet solange auf , bis der eingegebene Wert erreicht ist, sie schaltet ab, wenn der eingegebene Wert überschritten ist und wieder ein, wenn dieser unterschritten wird.

Die **Zeit-Anzeige** geht von der eingestellten Zeit zur abnehmenden Zeit über und die entsprechende LED blinkt, nach Ablauf der Zeit leuchtet sie durchgehend.

Die **Dampf-Anzeige** bleibt durchgehend mit dem eingestellten Wert aufgeleuchtet und die entsprechende LED leuchtet auf, wenn die Dampfeinspritzung startet.

Die **Programm-Anzeige** bleibt durchgehend in Position **MA** (manueller Betrieb) oder, wenn ein Programm eingestellt ist, zeigt es die eingegebene Programmnummer an und den entsprechenden Programmschritt, wenn dieser eingestellt ist.

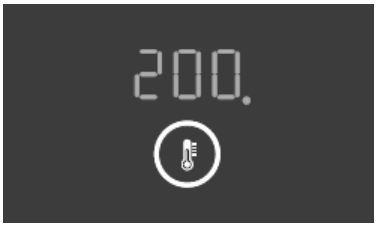
Wenn man die Taste **START/STOP** erneut während der Garzeit drückt, wird der Garvorgang unterbrochen. Sämtliche eingestellten Parameter bleiben beibehalten. Die Garzeit startet erneut ab der unterbrochenen Zeit.

Drückt man erneut die Taste **START/STOP**, wird der Garvorgang wieder aufgenommen und die eingestellten Parameter (eventuell abgeändert) bleiben beibehalten.

Nach Ablauf des Garvorganges ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Tür ein Signal und das Gerät geht in den **AUS-Modus** über.

Das Öffnen der Tür während des Betriebes gleicht dem Druck der **START/STOP** Taste. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, startet das Gerät automatisch.

Temperatur-Einstelltaste



Einstellbar von **0 °C** bis **270 °C**

Grundeinstellung für Temperatur: **100 °C**

Während eines Garzyklus können die eingegebenen Werte geändert werden, indem zuerst die Temperatur-Einstelltaste gedrückt wird.

Blinkt die Temperatur-Anzeige, kann die eingestellte Temperatur mit den Tasten **„-“** oder **„+“** geändert werden.

Zeit-Einstelltaste

Garzeit einstellbar von **0.00** bis **9.59**

Grundeinstellung Zeit: **000**

Den Wert der Garzeit mit der Taste **„+“** in Stunden und Minuten auswählen.

Wird die Zeit von **9.59** überschritten, öffnet sich der unendliche Garmodus, und in der Zeit-Anzeige erscheint **„InF“**. In dieser Phase arbeitet das Gerät auf unbestimmte Zeit.

Umgekehrt, wenn man die Zeit ab unendlichem Garmodus mit der Taste **„-“** senkt, kommt man auf die Minimalzeit zurück.

Vorwärmen

Wenn man lange die Zeit- Einstelltaste gedrückt hält, wird die Vorwärmfunktion aktiviert. Wenn man sich im manuellen Betrieb oder während des ersten Programmschrittes befindet, wird anstelle der Zeit in der Zeit-Anzeige die Nachricht **„PRE“** erscheinen.

Wenn man den Garvorgang über die Taste **START/ STOP** aktiviert, startet der Gerätebetrieb und sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt solange ein Signal, bis die Tür geöffnet wird.

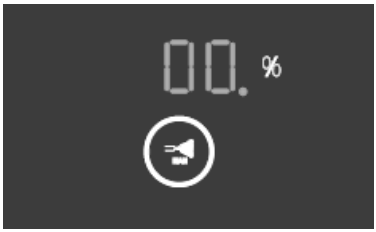
Wenn die Tür wieder verschlossen wird und das Gerät sich in einem Programm befindet, wird automatisch der nachfolgende Programmschritt aktiviert.

Bei manuellem Betrieb werden beim Verschließen der Tür alle Daten auf null zurückgestellt und der Benutzer ist in der Startphase der Dateneingabe. Wenn man die Zeit-Einstelltaste drückt, wird die Zeit-Anzeige auf **000** gestellt, das Vorwärmen wird deaktiviert.

Dampf-Einstelltaste

Einstellbar von **0** bis **99**

Grundeinstellung für Dampf: **00**



In der Dampf-Anzeige blinkt der Grund-einstellungswert **00 %**.

Drücken Sie die Dampf-Einstelltaste und stellen Sie mit den Tasten **„-“** oder **„+“** den gewünschten Wert ein.

Während eines Garzyklus können die vorherigen Werte geändert werden, wenn man die Dampf-Einstelltaste erneut drückt. Blinkt die Dampf-Anzeige, ändern Sie die die Werte mit den Tasten **„-“** oder **„+“**.

Kerntemperatur-Einstellung / Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler

Einstellbar von **0 °C** bis **99 °C**

Grundeinstellung für Kerntemperatur: **0 °C**

Wenn man die Taste Aktivierung Kerntemperaturfühler betätigt, leuchtet die entsprechende LED ununterbrochen.

Die Zeit-Anzeige ändert sich von 3-stellig **„000“** auf 2-stellig **„00“**.

Sobald der Kerntemperaturfühler aktiviert wird, ist die Funktion der Zeit-Einstelltaste ausgeschlossen.

Stellen Sie den gewünschten Wert für Kerntemperatur mit den Tasten **„-“** oder **„+“** ein.

In der Zeit-Anzeige erscheint die im Inneren der Speisen gemessene Kerntemperatur.

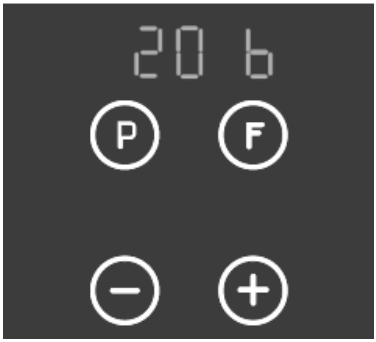
Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur verhält sich das Gerät, als ob im Zeitmodus der Timer den Wert „0“ erreicht.

Programm-Einstelltaste (Anzeige Phase/Programmschritt)

Programme

Das Gerät ist mit **20 Programmen** programmierbar, je Programm sind **6 Programmschritte (Phasen)** einstellbar.

Eingabe eines Programms



Drücken Sie die Programm-Taste **P**, die Programm-Anzeige blinkt. Mit den Tasten **„-“** oder **„+“** das Programm wählen, welches gespeichert oder geändert werden soll.

Zur Bestätigung 15 Sekunden warten oder die Programm-Taste **P** drücken.

Möchten Sie ein Programm mit mehreren Phasen (Programmschritten) speichern, drücken Sie die Taste **F** und stellen Sie diese mit der Taste **„+“** auf die **1 (1. Phase/Programmschritt)**.

Geben Sie dann alle gewünschten Parameter ein, drücken Sie erneut die Taste **F** und die Taste **„+“,** um in die **2. Phase** zu gelangen.

Wenn Sie die Angaben in allen gewünschten Phasen beendet haben, drücken Sie die Taste **P**, um die Eingaben zu bestätigen.

Manuelle Einstellungen

Um in den manuellen Betrieb zurückzukommen drücken Sie die Tasten **„-“** oder **„+“,** bis **MA** in der Programm-Anzeige erscheint. Bestätigen Sie mit der Programm- Taste **P** oder warten Sie 15 Sekunden.

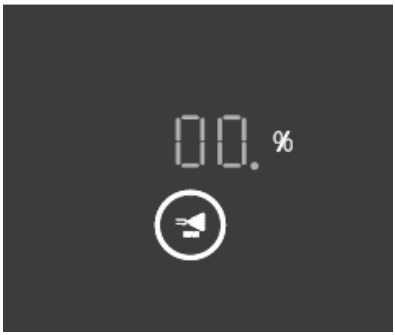
Vorübergehende Änderung

Während eines Garzyklus können die vorherigen Werte geändert werden, wenn man eine der Einstelltasten Temperatur, Zeit, Dampf drückt. Das abgespeicherte Startprogramm ändert sich nicht.

Taste manuelle Dampfeinspritzung

Diese Funktion ist nur während eines Garvorganges und bei einer Garraumtemperatur **über 100 ℃** möglich.

Wenn man diese Taste drückt, wird in der Dampf-Anzeige die Zeit (in Sekunden) für max. 10 Sek. angezeigt. Die Dampfeinspritzung startet, sobald die Taste wieder losgelassen wird, danach erscheint in der Dampfanzeige erneut der Wert des Dampfes (in Prozent), der vorher eingestellt war.



Alarmsignale

„Pr1“ Temperaturfühler im Garraum geöffnet oder kurzgeschlossen

„Pr2“ Kerntemperaturfühler geöffnet, kurzgeschlossen oder fehlt

Pr erscheint in der Temperatur-Anzeige

ERR erscheint in der Zeit-Anzeige

Nach dem Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit der **EIN-/AUS** Taste aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.
- Schließen Sie die Wasserversorgungshähne.
- Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Hauptschalter ab.

5.4 Garungsarten

Garungsart	Temperatur in ℃	Dampf in %
Braten	150 – 230	0 – 40
Backen	120 – 220	0 – 20
Dämpfen	60 – 130	60 – 100
Dünsten	80 – 100	60 – 80
Pochieren	60 – 80	60 – 90
Grillen	180 – 270	0 – 10
Gratinieren	220 – 270	0

Garen mit Heißluft

Allgemeines

- Heißluft eignet sich grundsätzlich für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen.
- Bei dieser Betriebsart wird mit ventilierter Luft gearbeitet. Durch die Luftbewegung wird eine Rundumbräunung erreicht. Der Temperaturbereich ist von 50 bis 270℃ frei wählbar.
- Wählen sie nicht zu tiefe Behälter und achten Sie auf den Abstand zwischen den Behältern und dem darunter liegendem Gargut. Nur bei ausreichendem Abstand zwischen den Behältern ist eine optimale Luftzirkulation gewährleistet, bei der bessere Resultate der Speisenzubereitung erzielt werden können.
- Das Gerät muss generell vorgeheizt werden. Um Temperaturverluste zu vermeiden, empfiehlt es sich ca. 40 bis 50℃ höher vorzuheizen , als die benötigte Temperatur, um Temperaturverluste beim Öffnen der Tür aufzufangen.

Garungsarten

Braten, Gratinieren, Backen, …

Praktische Hinweise

Fleisch, Fisch: Bratstücke vorher scharf anbraten oder andämpfen. Unter den Rost einen GN-Behälter zum Auffangen des Saftes stellen. Panierte Bratstücke auf emaillierte Bleche legen, da so bei einer optimalen Wärmeverteilung eine bessere Bräunung erzielt wird.

Gratinieren: Speisen oder Formen auf Bleche geben, damit die Wärme übermäßig von oben wirkt.

Backen: Beim Backen mit dem Kombidämpfer ist die Temperatur ca. 10 % niedriger einzustellen als bei herkömmlichen Öfen. Bei der Zubereitung von Fertigbackwaren beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung der Ware.

Garen mit dem Kerntemperaturfühler

Allgemeines

- Das Garen mit Kerntemperaturfühler ermöglicht die konstante Kontrolle der Temperatur im Inneren des Gargutes.
- Kerntemperaturmessung garantiert eine ständige Kontrolle über den Garverlauf der Speisen. Konsequentes Arbeiten bedeutet damit weniger Garverluste. Jeder Grad über der optimalen Kerntemperatur verursacht wesentlich höheren Gewichtsverlust.
- Der beim Einschalten des Kombidämpfers vorbestimmte Temperaturwert beträgt 20℃. Wenn der seitlich an der Bedienblende angebra chte Kerntemperaturfühler korrekt in das Gargut gesteckt wurde, muss der Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers um mindestens 5℃ unter der i n der Garkammer eingestellten Temperatur liegen. Mit der Kerntemperaturfühlertaste ist eine gewünschte Kerntemperatur zwischen 20 und 99℃ wählbar.

Praktische Hinweise

Die Nadel sollte immer kalt in das Gargut gesteckt werden, da sie sonst ein Brandloch verursachen kann. Gegebenenfalls sollte die Nadel herunter gekühlt werden. Wählen Sie beim Einführen des Kerntemperaturfühlers die dickste Stelle in der Mitte des Gargutes. Bei flachen Bratstücken von der Seite einstecken, um die Mitte zu treffen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes wird der Kerntemperaturfühler sehr heiß! Vermeiden Sie beim Herausziehen des Kerntemperaturfühlers direkten Kontakt damit, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen!

Beispiele für Anwendung der Kerntemperatur

Lebensmittel	Garzustand	Kerntemperatur in ℃
Rinderfilet	rosa	55 – 58
Roastbeef	rosa	52 – 58
Rinderbraten	vollgar	80 – 85
Tafelspitz	vollgar	90
Schweinekeule	vollgar	82
Schweinekamm	vollgar	78
Schweinehaxe	vollgar	82
Eisbein	vollgar	85
Schweinelachs	rosa	52 – 58

Lebensmittel	Garzustand	Kerntemperatur in ℃
Kasselerkamm	rosa	55 – 60
Leberkäse	vollgar	78
Kalbskeule	vollgar	78
Kalbsrücken	rosa	65 – 70
Kalbsbrust	vollgar	75 – 78
Lammkeule	vollgar	78
Hähnchen	vollgar	85
Gans	vollgar	90
Ente	vollgar	80 – 85
Truthahn	vollgar	80 – 85

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

Kombiniertes Dämpfen

Allgemeines

- Zum Kombidämpfen eignen sich grundsätzlich alle Bratenstücke und Großgeflügel.
- Diese Betriebsart ist eine Kombination aus Heißluft und Dampf. Beide werden durch ein Lüfterrad im Garraum mit hoher Geschwindigkeit bewegt. Dadurch wird eine optimale Dampfverteilung erreicht und eine Bräunung erzielt, ohne dass das Gargut austrocknet. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt. Außerdem ist es möglich, Speisen schonend zu erhitzen, sodass sie von frisch zubereiteten Speisen nicht zu unterscheiden sind.
- Sollte eine starke Krustenbildung erwünscht sein, wird am Ende der Garzeit kurzzeitig eine höhere Temperatur gefahren.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Kombidämpfen, Regenerieren, …

Praktische Hinweise

Fleisch: Die Bratenstücke sollen nie zu dicht aneinander liegen, da sie an den Berührungsstellen nicht braun werden. Der anfallende Fond sollte von einem GN-Behälter aufgefangen werden. In diesem Behälter können z. B. Knochen und Gemüse für eine gehaltvolle Sauce mitgegart werden.

Regenerieren: Saucen erst nach dem regenerieren zu den Speisen geben, da sonst unansehnliche Brandränder entstehen oder eine Haut sich auf der Sauce bildet.

Dämpfen

Allgemeines

- Grundsätzlich kann alles, was im Wasser oder im Fond gekocht wird, im Dampf gegart werden. Es eignen sich alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten.
- Bei dieser Betriebsart dreht sich das Lüfterrad. Die Temperatur kann bis 100℃ frei gewählt werden. Das bedeutet Dämpfen unter 100℃, a lso eine der schonendsten Zubereitungsarten. Dadurch bleiben Form und Geschmack, sowie Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe weitestgehend erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt oder durch Hitze zerstört.
- Es können unterschiedliche Speisen gleichzeitig gegart werden, ohne dass eine Geschmacksübertragung stattfindet.

Garungsarten

Brühen, Pochieren, Dünsten, Kochen, Vakuumgaren, Blanchieren, Auftauen, Konservieren, …

Praktische Hinweise

Dämpfen bei 60 – 130℃

Fisch: Ohne Zusatz von Fond garen.

Süßspeisen: Cremes in beliebigen Formen zubereiten und mit Folie abdecken.

Vakuumgaren: Vakuumverpacktes Gargut zum Garen auf Roste legen.

Dämpfen bei 99℃

Gemüse: Da gedämpftes Gemüse nachgart, kurz abschrecken. Die Schütthöhe in tieferen Behältern sollte 2/3 der Gesamthöhe nicht übersteigen. Tiefkühlgemüse nicht blockgefrostet verarbeiten.

Beilagen: Salzkartoffeln vor dem Dämpfen ca. 1 Stunde in gesalzenes Wasser legen.

5.5 Gartabellen

Rindfleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Roastbeef, warm	15	160		60	normal
Roastbeef, kalt	15	160		54	normal
Rumpsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Filetsteak, medium		230	7 – 9	55	emailliert
Rinderbraten	20	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Rinderrouladen	20	170	50 – 70		normal
Rindfleisch, gekocht	100	125	90	85 – 90	normal

Kalbsfleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	Kern-temperatur in °C	GN-Behälter
Kalbsfilet am Stück		230		68	emailliert
Kalbsmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Kalbsrücken	10	170 – 180	40	72	emailliert
Kalbskotelett		230	12 – 15		emailliert
Kalbshaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	70 – 90		
Kalbsbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	20	78	
Kalbsbrust, gebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	160 – 180	80 – 120	78	

Schweinefleisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Schweinefilet		230		68	emailliert
Schweinemedaillon		230	6 – 10		emailliert
Schweineschnitzel		230	12 – 16		emailliert
Kotelett, natur		230	15 – 20		normal
Nackenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Krustenbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Schweinehaxe	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		82	
Kasseler	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Leberkäse	20	140		78	normal
Frikadellen		180 – 200	15 – 20		normal
Spareribs		180 – 200	15 – 25		Rost

Wild und Lamm

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Wildmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Wildrücken	10	180 – 200		68	emailliert
Wildkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Wildbraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Hasenkeule	20	170	40 – 50		normal
Lammkrone		230	18 – 25		emailliert
Lammmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Lammmedaillon		230	6 – 10		emailliert
Lammlachs		230	8 – 12		emailliert
Lammschulter	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	
Lammkeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	20	170		78	

Geflügel

Lebensmittel	Garraum -feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Hähnchen	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	25 – 35		
Hähnchen (Keule)	100	130	4		normal
2. Arbeitsschritt		200	20 – 30		
Huhn (Frikassee)	100	125	60 – 90		normal
Ente	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	190	45 – 65		
Entenbrust	100	130	5		emailliert
2. Arbeitsschritt	10	230	15 – 25		
Gänsebraten	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	100–150		
Gänsekeule	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	45 – 55		
Pute	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170	70 – 120	78 – 82	
Putenbrust	100	130	10		normal
2. Arbeitsschritt	10	170		72	
Putenmedaillon		230	10 – 15		emailliert

Fisch

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	Kern-temperatur in ℃	GN-Behälter
Forellen, gebraten		230	15 – 20		emailliert
Forellen, blau	80	100	12 – 18		normal
Muscheln	80	100	12 – 18		normal
Lachs am Stück	80	80		74	normal
Lachstrange		200	12 – 18		emailliert
Heilbutt, ganz	80	80	20 – 25		normal
Langusten/ Hummer	80	80		74	normal
Fischfilet, paniert	10	230	12 – 18		emailliert

Sättigungsbeilagen und Eier

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in ℃	Zeit in Min.	GN-Behälter
Salzkartoffeln	100	125	30 – 40	gelocht
Pellkartoffeln	100	125	30 – 40	gelocht
Folienkartoffeln	60	180	25 – 35	gelocht
Kartoffelgratin	20	160 – 180	30 – 50	normal
Bratkartoffeln		230	15 – 20	normal
Macaire-Kartoffeln		230	15 – 20	normal
Kartoffelknödel	100	120	20 – 30	normal
Semmelknödel	100	120	20 – 30	normal
Reis	100	140	25 – 35	normal
Milchreis	100	120	25 – 35	normal

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	GN-Behälter
Lasagne	20	160 – 180	25 – 35	normal
Eier, weich	100	100	7 – 8	gelocht
Eier, hart	100	100	10 – 12	gelocht
Eierstich	100	90	25 – 30	normal

Gemüse

Lebensmittel	Garraum-feuchte in %	Garraum-temperatur in °C	Zeit in Min.	GN-Behälter
Möhren	100	100	12 – 15	gelocht
Erbsen	100	100	12 – 15	gelocht
Blumenkohl	100	100	12 – 15	gelocht
Broccoli	100	100	12 – 15	gelocht
Rosenkohl	100	100	12 – 15	gelocht
Bohnen	100	100	12 – 15	gelocht
Spargel	100	100	12 – 15	gelocht
Kohlrabi	100	100	12 – 15	gelocht
Tomaten	100	100	2 – 3	gelocht
Spinat	100	100	9	gelocht
Wirsingblätter blanchiert	100	100	4 – 6	normal
Gemüseauflauf, Portion	20	100	12 - 20	normal

Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Qualitäten und Größen, sowie Ihre Anforderungen an das Produkt.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.
- Zum Reinigen des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel verwenden. Sorgfältig mit klarem Wasser nachwischen und darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Danach den Garraum abtrocknen.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Backofens verursachen.
- Für die Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl darf **nur Edelstahlwolle** verwendet werden. **Niemals** Bürsten oder Schaber benutzen.
- Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwenden.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120